

## 農家レストラン「花農場あわの」で提供する「農村の食」 —栃木県鹿沼市の事例より—

研究員 大友 和佳子

### 1. はじめに

「農家レストラン」が、日本に誕生したのは1990年代の前半で、それぞれの「農家」の食や農業、農村への想いが込められている。

筆者は、それらの「食や農業、農村にまつわる農家の想い」に、未来の都市と農村の在り方に必要なメッセージがあると感じ、全国津々浦々の「農家レストラン」を調査している。

本稿は、栃木県鹿沼市に立地する農家レストラン「花農場あわの」について紹介する。

### 2. 農家レストラン「花農場あわの」の概要

それでは、農家レストラン「花農場あわの」について紹介したい。農家レストラン「花農場あわの」は、1998年開業で、農村女性7名が運営している。

提供しているのは、地域の食材を使用したフレンチイタリアンの料理。「農村の本物の味を都会の人に伝えたい。」といった想いが開業のコンセプトである。

開業したのは、あわの町生活改善クラブの農村女性7名。経営者は、若林ふみ子氏（70歳）。兼業農家として米やいちごを生産している。

「花農場あわの」開業の背景には、農村女性たちの「食」に対しての強い想いがある。

時は開業時1998年から2年ほど遡る。

当時、農村女性達が農業を営む旧栗野町は、東京の墨田区や台東区と姉妹都市協定を結んでいた。

（写真1）経営者 若林ふみ子氏



（出所）筆者撮影

（図1）栃木県鹿沼市地図



(写真2) 花農場あわの 外観



(出所) 筆者撮影

(表1) 「花農場あわの」詳細

|             |                            |
|-------------|----------------------------|
| 開業年         | 1998年                      |
| 所在地         | 〒322-0422 栃木県鹿沼市中粕尾423     |
| 電話          | 0289-83-7787               |
| 経営主体        | 有限会社 花農場あわの                |
| 経営面積        | 9,000ha                    |
| 主たる生産物      | ハーブ、ドライフラワー用の花、野菜、等        |
| 地域区分        | 中山間地域                      |
| 経営形態        | 主に兼業農家の女性 8名               |
| 生産労働人数      | 7名                         |
| レストラン従業員数   | 7名                         |
| レストラン開業資金   | 3,900万円                    |
| 年間平均売上      | 1,500万円 (内、人件費600万円~700万円) |
| メニュー平均単価    | 1,500円                     |
| 営業期間        | 年間営業                       |
| 営業時間        | 9:30~16:00                 |
| 予約の有無       | 無し                         |
| 席数          | 70席 (デッキ席を含む)              |
| 主なレストランメニュー | ハーブ等を利用したフレンチイタリアン         |
| 他の事業展開      | ハーブを使ったアレンジメント素材の体験教室 多数   |
| 使用食材        | 野菜、コメ、ハーブなど。               |
| 食材原産地       | 鹿沼市内の直売所にて購入               |

(出所) 2020年1月に行ったヒアリングにもとづき筆者作成

その縁で農村女性達が、都内の食に関するイベントに参加するうちに、都会の人々が農村の食の味について知らないことに気づいたことが発端である。ここでいう、「農村の食の味」とは、畑から採れたての鮮度のいい生産物の味である。

「生きる上で最も根源の食。食の源は農村。けれど都会の人々は、農村について知らない。興味もない。食の本物の味を伝える場所を創りたい。農村と食のつながりに気づいてほしい。」そんな想いが湧いたという。

こうした想いから、「農村の食」を消費者に料理として提供する「花農場あわの」のコンセプトが生まれた。

### 3. 農村女性にとっての「農家レストラン」開業の意味

こうした農村女性たちの「強い想い」から立ち上がっている農家レストランであるが、そのことの意味は大きい。

まず、開業のために農村女性達が取った行動は、開業より一年前の1997年、宇都宮市に拠点を置くフレンチレストランのシェフである音羽和紀氏のところにフレンチイタリアンの勉強に通うことだった。

フレンチイタリアンを選択した理由は、女性達が栽培し、使用したいと考えていたハーブに合うと考えたからだ。

当時のことを振り返り、若林氏は次のように語る。「農村にある素材を、フレンチイタリアンの料理方法で提供する。当時は非常に新しい考え方でした。

新しい料理方法を学び、自分達が作った素材を消費者の人に直接提供する。新しい世界を知る。そのこと自体がわくわくして非常に楽しかったのです。

私たちが外で働くようになると、旦那さんが家事を手伝うようにもなりました。家庭にもいろいろな変化がありました。」

(写真3) 花でいっぱいの店内



(出所) 筆者撮影

(写真4) ドライフラワーにしている花々



(出所) 筆者撮影

農村には応々にして独特のジェンダー問題があり、女性達は労働の割には経済的な自立が難しい側面があった。

こうした状況の中、女性達が料理を学び、会計を学び、自立して生きていく力をつける

(写真5) 店内から見た風景



(出所) 筆者撮影

ことは重要な意味があった。

そして、こうした女性達の想いが事業につながり、地域の活力となっていた背景には、栃木県行政や町（開業当時は旧栗野町）の支援があったことも見逃せないポイントである。

#### 4. 開業を後押しした支援策

開業時の女性達の動きを支えたものに、栃木県と栗野町の支援がある。店舗建設にかかった初期費用は、総額3,900万円だが、3/4は町の支援、1/4は県の支援である<sup>1</sup>。また、メニューを決めるところから、県の担当者が相談にのり、料理人である音羽氏（当時、フレンチイタリアンの料理で栃木県内で先がけて地産地消を進めていた。）の紹介などをした。

こうした町や県の支援を得ることができた背景には、若林氏ら女性グループそれまでの農業での実績が関係している。彼女らは10年以上ドライフラワー作り等の素材加工の実績を積み上げてきている。そうした実績に対し、行政は信頼を置き、ドライフラワー作り等の10年以上にわたる実績に対しての信頼と期待があるだろう。

次に料理メニューの説明に移りたい。

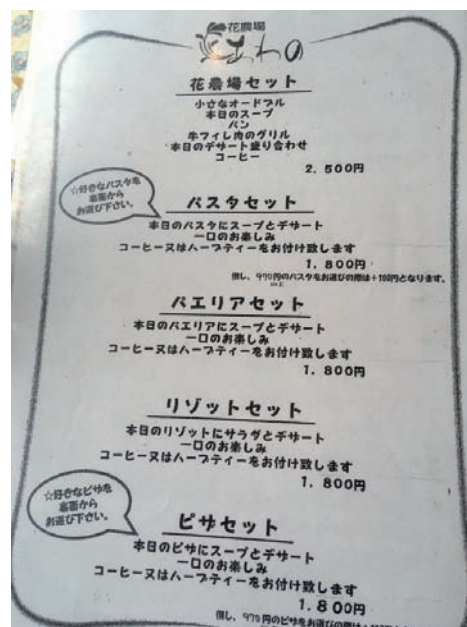
1 冷蔵庫や食器類などの備品は自分達で購入している。

(写真6) ハーブとパスタメニュー



(出所) 筆者撮影

(写真7) メニュー



(出所) 筆者撮影

## 5. 料理メニュー

「花農場あわの」の料理メニューは本格フレンチイタリアンである。

活用している生産物は、鹿沼市の野菜が中心である。

また、ハーブやドライフラワーを活用していることが特徴で、料理のみならずドライフラワー教室などの運営もしている。

店舗の窓から見える風景には、一面に花々が広がり、その風景に魅せられ、埼玉、東京、群馬、栃木といった隣県や地元からのお客が7割を占めている。

## 6. おわりに

本稿では、栃木県の農家レストラン「花農場あわの」について紹介した。

高度経済成長以降、都市と農村の距離は大きく離れた。広井<sup>[1]</sup>が述べるように、「戦後の日本社会の変化は一言でいえば農村から都市への人口の大移動の歴史であった」。

このことから、都市から食の源流である「農村」は見えづらい存在になった。

生きることの根源である「食」の在り方と、「食」の源流である農村との関係、両者のつながりが見えないということは、知らない間に命の源流を見失うことにもつながりかねない。

農家レストラン「花農場あわの」では、「農村特有の食の世界」をフレンチイタリアンという料理を通して、都市の人々に伝えている。

「農家レストラン」の意味。それは、レストランがなければ人が訪れにくい農村に、都市から人が訪れることにある。

「農村の価値」を、都市の人々にどのように伝えるのか。

そうした模索の姿が、「農家レストラン」の一つの本質の姿なのである。

## (参考文献)

- [1] 『コミュニティを問いなおす』、広井良典、ちくま新書、2009年

本稿は2020年1月に現地調査をしたものをまとめている。